

Oatmeal Crackers und Zwiebelkonfitüre

Zubereitungszeit:

ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Personen

Crackers

170g Haferflocken
120g Kuchenmehl
1 EL Zucker
½ TL Salz
1 TL Backpulver
80g kalte Butterstücke
Ca. 120 ml eisgekühltes Wasser

Zwiebelkonfitüre

400g rote Zwiebeln
2 EL Rapsöl
4 gehäufte EL Zucker
50 ml Rotweinessig
200 ml kräftiger Rotwein
2 TL Honig
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Zubereitung:
Oatmeal



Zubereitung:

Oatmeal Crackers:

Die Haferflocken im Standmixer nicht allzu fein mahlen.

Mit Mehl, Zucker, Salz und Backpulver vermengen, die kalten Butterstücke einrühren und alles zusammen zu einem bröseligen Teig kneten. Das eisgekühlte Wasser zugießen und die Masse zu einem geschmeidigen Mürbteig kneten. Wenn nötig noch 1 – 2 EL Wasser dazugeben.

Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig – wenn nötig mit etwas Mehl – ca. 2 – 3 mm stark ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen und auf dem Backblech verteilen. Den Teig mehrmals mit einem Zahnstocher oder einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen 15 – 16 Minuten backen. Die Cracker auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und gut verschlossen lagern.

Zwiebelkonfitüre:

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In Öl goldbraun rösten. Zucker dazugeben und langsam karamellisieren. Mit Essig ablöschen und diesen vollständig reduzieren lassen. Wein und Honig begeben und mit etwas Salz würzen. Auf kleinem Feuer ca. 30 – 45 Minuten sirupartig köcheln lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und eventuell noch etwas Salz würzen, noch heiß in ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen. Kühl aufbewahren.

Weinempfehlung:

Weißwein

Kochabend:

10. Jan, 2018 / Egon H.